



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

36KW

Datum

02.09-06.09.2024

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO+

Möhrensalat(8)

Geschnetzeltes nach Zürcher Art(2,A), dazu drei Kartoffel Rösti

Obst

➤ DI+

Gemischter Salat mit Paprika, Gurken und Tomaten sowie Zuckermais(8)

Nudeln(3) dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Vanille Grießpudding(2,3,5)

➤ MI+

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Menü 1:Paprika Hähnchen (2,B), dazu Basmati Reis oder
Menü 2: Brasilianisches Fischragout(2,10), dazu Basmati Reis

Eine Dinkel Vollkornwaffel(1,2,5)

➤ DO+

Rahmspinat(2), dazu Kartoffelbrei(2) und ein Ei(1)

Obst

➤ FR+

Menü 1:Kürbis-Möhren-Cremesuppe mit roten Linsen(2,7), dazu frisches Baguette(3) oder

Menü 2: Ein Hamburger zum selber belegen mit Brötchen und Salatblätter(3.A) ~~dazu eine kleine Portion Kartoffel-Wedges~~


Erdbeer-Mascarpone-Creme(2)

Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11= Sesamsamen, 12= Schwefeloxide, 13= Lupine
DE-ÖKO-006



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

36KW

Datum

02.09-06.09.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO+

Möhrensalat(8)

Vegetarisches Geschnetzeltes nach Zürcher Art(2,3,9), dazu drei Kartoffel Rösti

Obst

➤ DI+

gemischter Salat mit Paprika, Gurken und Tomaten, sowie Zuckermais(8)

Nudeln(3) dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Vanille Grießpudding(2,3,5)

➤ MI+

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Brasilianisches Gemüse Ragout mit Süßkartoffeln und Kokosmilch(2,9), dazu Basmati Reis

Eine Dinkel Vollkornwaffel(1,2,5)

➤ DO+

Rahmspinat(2), dazu Kartoffelbrei(2) und ein Ei(1)

Obst

➤ FR+

Menü 1: Kürbis-Möhren-Cremesuppe mit roten Linsen(2,7), dazu frisches Baguette(3) oder

Erdbeer-Mascarpone-Creme(2)


Menü 2: Ein vegetarischer Hamburger zum selber belegen mit Brötchen und Salatblätter(3,9) dazu eine kleine Portion Kartoffel-Wedges

Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11= Sesamsamen, 12= Schwefeloxide, 13= Lupine
DE-ÖKO-006



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

